

చంద్రుడు:

C

65 ప్రపంచ

'శ్రీవాత్సవ'



CI

చంద్రిక :

SRI SARADA NIKETANAM.
Oriental Secondary School GUNTUR.

ఉప్పు

651

SRI SARADA NIKETANAM.
Oriental Secondary School GUNTUR.

ఉన్నవీ, కన్నవీ

శ్రీవాత్సవ

కవితా పబ్లికేషన్స్,

విజయవాడ-2.

2

కవితా ప్రచురణ :

తృతీయ ముద్రణ

ఫిబ్రవరి, 65

వెల. రు. 0-50

సంపాదకులు :

నెప్పల్లి త్రివిక్రమరావు

ముద్రణ :

గ్రామస్వరాజ్య ప్రిస్,

విజయవాడ-2.

ఉప్పు

అందరూ భోజనాలవద్ద కూర్చున్నారు. పల్లెటూరినుండి సూరిమావయ్యవచ్చాడు. వడ్డన జరుగుచున్నది. అమ్మ వచ్చి తెల్లని పొడుమువంటిది విస్త్రోతం వేసింది. సూరిమావయ్య అది పంచదార అనుకున్నాడు. వట్టిదే నోట్లో వేసుకున్నాడు. ఉప్పుగావుంది. అది పంచదారకాదు - ఉప్పు. అంతా పక్కన వచ్చారు. సూరిమావయ్య నవ్వుతూ పుప్పు ఇంత తెల్లగా, ఇంత మెత్తగా పొడిలాగ ఎలాగ ఉంటుంది అన్నాడు. అది సముద్రపు ఉప్పుకాదు రాతిపుప్పు. దీనినే సైంధవ లవణం అంటారు. కొండలలో రాళ్ళలాగా వుంటుంది. ఢిల్లీ, కాశీ, ఇలాంటి చోట్ల ఉప్పురాళ్ళలాగే అమ్ముతారు. అది పిండిచేస్తే ఇలాగ తయారవుతుంది. అని అక్క చెప్పింది. భోజనాలు అయిపోయాయి. “ఉప్పుబండి” వచ్చింది. “ఉప్పుబండి” అని వీధిలోనుండి కేక వినిపించింది. “అమ్మాయీ! రెండు శేర్లు పుప్పుతీసుకురావెళ్ళి” అని అమ్మ చెప్పింది అక్కయ్య బయలుదేరితే కూడ పెద్దపాపవెళ్ళింది. వీధి మొగలో బండి నిలిపి, గుట్టగా ఉప్పురాశి కనిపిస్తున్నది. అది సముద్రపు పుప్పు పుప్పు చిన్న రాళ్ళలాగు వుంటుంది. ఇది సముద్రపు నీరు ఆవిరిగా మాంపోతే మడులలో మిగిలిన స్ఫటికమువంటి పుప్పు దీనినే ఉప్పుకల్లు అంటారు. అక్కయ్య రెండు శేరుల పుప్పు బండివానివద్ద కొన్నది. ఇంటికి తెచ్చింది. పెద్దపాపకు ఉప్పుగురించి తెలుసుకోవాలనిబుద్ధిపుట్టింది. తాను అడిగింది అక్కయ్య చెప్పింది.

ఉప్పు మనశరీరానికి చాల అవసరం. నీరు, నిప్పు, గా
వెలుగు ఎలాగు అవసరమో ఉప్పుకూడా మననంటికి కావా
వుప్పులేకపోతే మనం బ్రతుక లేము. మనలా గేజంతువులు కూ
ఆవులు, గేదెలు, మేకలు, గొట్టెలు, గుట్టెలు గాడిదలు
అన్నీ ఉప్పు రుచిచూస్తే గాని వుండలేవు. అందుకే కొండల
పుప్పురాళ్ళను పసికట్టి యీజంతువులు వాటిని నాకుతాయి
పూర్వకాలంలో పుప్పుమూటలు వేసుకొని మనుషులు ఎంత
దూరంపోయి అమ్ముకునేవారు. పెద్దవ్యాపారం చేసేవార
కొన్ని దేశాలలో పుప్పుకావలసినంత దొరుకుతుంది. కొన్ని
చోట్ల వుండనేవుండదు. మనదేశంలో పుప్పు రాళ్ళలోను
వున్నది. సముద్రంలోనూ వున్నది. పూర్వకాలంలో వెనిస్ లో
పుప్పువర్తకం బాగా జరిగేది. కొన్నిచోట్ల డబ్బుకిబదులు
పుప్పు పుపయోగించేవారు 700 ఏండ్ల క్రితం యూరపు
రాజుకి కప్పంకట్టిచ్చినప్పుడు పుప్పు పన్నుగా చెల్లించేవారు
రాజులు ఎవరికైనా కానుకలు యిచ్చినపుడు పుప్పుకూ
ఇవ్వడం లాంఛనం, శీతలదేశాలలో, భూమిలో తవ్వి పుప్ప
రాళ్ళు తీస్తారు. ఉష్ణదేశాలలో సముద్రమునుండి పుప్ప
తీస్తారు కొన్ని దేశాలలో ఇతరులతో కలిసి పుప్పురుచి చూ
అది స్నేహానికి సూచన. ఎంత శత్రువునైనా సరే సహపంక్తిలో
పుప్పు రుచిచూస్తే మిత్రులయినట్లే అరబ్బు దేశాలలో
కొన్ని దేశాలలో చేతినిండా బంగారం ఉండేవారు చాల
ధనవంతులయినట్లు అరేబియా, ఆఫ్రికావంటి ఎడారిదేశ
లలో పుప్పువున్నవారు ధనికులు. ఆఫ్రికాలో ఎంతోదూరం
ప్రయాణంచేసి వెదకితేతప్ప ఉప్పుదొరకదు.

ఉప్పు అన్ని పదార్థాలకి రుచియిస్తుంది. అందుకే మనం దానిని రుచి అంటాము. వుప్పు చెయ్యటం తెలియని చోట్ల సముద్రపునీళ్ళు కలిపి పంటచేసుకొనేవారు. చేపలు, మాంసము మొదలయినవి వుప్పువేసి వుడక బెట్టితే ఎంతకాల మైనా చెడిపోతుండానిలువవుంటాయి. వుప్పు సంస్కృతంలో లవణము అంటారు. ఆయుర్వేద వైద్యానికి మూలపురుషుడైన శుశ్రుతుడు ఈ లవణాలు నాలుగు రకాలుంటాయని చెప్పాడు. అవి- రాతివుప్పు, సముద్రపు వుప్పు, చెరువుఉప్పు నేలవుప్పు. మనదేశంలో వుప్పుఅంటే చాలవిలువగా చూచుకొనేవారు. ఎవరైనా ఒప్పందం చేసుకొంటే నీటిలో వుప్పు కలుపు వేస్తారు. అంటే అది తప్పితే నీటిలో వుప్పుకిరిగినట్లు తాముకూడ నాశనంపొతామన్నట్లు ఒట్టు. వుప్పు పారవేస్తే పరలోకంలో దానిని వెదికి తీసివ్వాలని కొందరినమ్మకం. “వారిఉప్పుతినిబ్రతుకుతున్నా” ఉప్పైనాపుట్టను. అనే సామెతలు వున్నవి వుప్పు ఎన్నో రంగులుగా వుంటుంది. తెలుపు, ఎరుపు, ఆకుపచ్చ, బూడిదరంగు ఇసుకరంగు. సముద్రపునీరు ఆవిరిఅయితే మిగిలినదే వుప్పు. సముద్రపునీటి రంగునుబట్టి వుప్పురంగురావచ్చును. అదినీటిలో ఇట్టే కరిగిపోతుంది. వుప్పు తినే పదార్థాలకు రుచియివ్వడమే కాక మన ఆరోగ్యానికి అత్యవసరమైనవస్తువని ముందే చెప్పాను. వేడిగావుండే దేశాలలో జనం ఎక్కువగా చెమటకు బాధపడుతూ వుంటారు. మరీ మండు గాడ్పులు. వుప్పులేకపోతే వడదెబ్బకొట్టి జనం పడిపోతారు. ఇంతేకాక, ఎన్నో పరిశ్రమలలో ఉప్పు పనికివస్తుంది. గాజు, రంగులు, రబ్బరు, సబ్బు మొదలయినవి తయారీలో

ఉప్పుచాలవుపయోగిస్తుంది. నూలునూలు, బట్టలు మొదలైన వాటికి రంగు వేయడానికి కాగితపుగుజ్జు తెలుపు చేయడానికి ఏక తయారుచేయడానికికూడా ఉప్పువాడుతూ వుంటారు.

ఎరువుగాకూడా ఉప్పు చిరకాలంనుండి వాడుతున్నారు. బటానీ, బంగాళాదుంపలూ, బీటురూటు మొదలైన వాటికి వేసే ఎరువులలో ఉప్పుకలిపితే అవి ఇంకా బాగా వస్తాయి. పండ్ల చెట్లకు చాలముఖ్యం. కొబ్బరి చెట్లు సముద్రతీరంలో వేయకపోతే, మిట్టచాలాల్లో వేస్తే ఉప్పుఎరువు వెయ్యాలి. వుప్పు నేలలోనుంచి చెమ్మలాగి చెట్టు పెరగటానికిదోహదంచేస్తుంది చెట్టుకుపట్టే ఎన్నోరకాల చీడలను వుప్పుచంపి వేస్తుంది. కలుపు మొక్కలను పెరుగనీయదు. కాఫీతోటలలో పట్టేచీడను చంపి వేయటంలో వుప్పుఎంతో వుపయోగిస్తుంది. చేపలు మాంసము, కూరలు, పండ్లు నిలువచేయడానికి వుప్పువాడు తారు. వేద్యంలోకూడా వుప్పువాడతారు. వుప్పు నీటిలో స్నానంచేస్తే వంటికిపట్టిన చర్మవ్యాధులుపోతాయి. రోడ్డు బింకంగా వుండటానికి, కొయ్యచీకిపోకుండా చేయటానికి వుప్పువుపయోగిస్తున్నారు. పరిశ్రమలలో వుప్పు ఎంత ఎక్కువగా వుపయోగిస్తే ఆదేశంఅంతముందడుగు వేసినట్లు. అమెరికాలో నూటికి 70 వంతులు పరిశ్రమలలో వుప్పువాడుతారు. మనదేశంలో నూటికి 80 వంతులు పరిశ్రమలలో వుప్పువాడుతారు. మనదేశంలో నూటికి 80 వంతులు పరిశ్రమలలో వుప్పువాడుతారు.

“అయితే ఈ వుప్పు ఎలాగ తయారుచేస్తారుఅక్కా” అని పెద్దపాప అడిగింది.

“వానపడినప్పుడు భూమిలో వున్న రాతి వుప్పు కరిగి ఆ నీటిలోకలిసి సముద్రంలో పడుతున్నది. ఇది నేలలోనుండి

కాని నదులలోనుండి కాని తిన్నగా సముద్రానికి చేరుతుంది. నదులు వానవచ్చి, వరదవచ్చి మన్ను మశానం, చెతాచెదారం, వుప్పు ఊదర అన్నీ కొట్టుకొనివచ్చితమలోపడితే అన్నీ కలిసి సముద్రంలోకి చేర్చుతున్నాయి ఒక గ్లాసులో సముద్రపు నీరు తీసుకొని వుప్పుచేసి చూడు. అది కరగిపోతుంది. ఇంకా వుప్పు వేస్తే అది క్రిందికి దిగిపోతుంది. కరగదు. అలాగే సముద్రపునీరు తెచ్చి అలాగ వుంచితే సూర్యరస్మికి నీరు ఆవిరై పోయి వుప్పుతేరుకుంటుంది. అలాగే సముద్రంలోనీరు ఎండి పోతే వుప్పు సముద్రంలో వుండిపోతుంది. ఆవిరై పోయే నీరు పోయేకొద్దీ, కొత్త వుప్పునీరు చేరుతూ వుంటుంది. వుప్పు దిగువకు నిలిచిపోతుంది. అందుచేతనే సముద్రపునీరు వుప్పుగా వుంటుంది. భూమధ్యరేఖవద్ద మబ్బులెక్కువ. గాలిలేదు. అందుచేత నీరు ఆవిరికాదు. అందుచేత ఇక్కడ సముద్రపునీరు అంత వుప్పుగా వుండదు. చలిప్రదేశాలలో సముద్రపునీరు ఎక్కువ వుప్పుగా వుంటుంది. కాని అది వుప్పుకాదు. మంచు. మంచుకొండకరిగి మంచినీరు ఎక్కువగా సముద్రంలో చేరుతుంది. ఉష్ణ ప్రదేశాలలో సముద్రపునీరు చాల ఉప్పుగా వుంటుంది. ఎండ వేడిమికి గాలిహోరుకీ నీరు త్వరగా ఆవిరిగా మారుతుంది. అన్నిటికంటే ఎక్కువ వుప్పుగా ఉన్న సముద్రం 'డెడ్ సీ' లేక మరణసముద్రం కొన్ని చోట్ల భూకంపాలువచ్చి సముద్రంలోని వుప్పు బురద ఇసుకపైకి తెచ్చాయి. సముద్రం ఎండిపోయింది. అక్కడ ఒక తెర వుప్పు కనిపిస్తుంది అదే రాతి వుప్పుగా మారింది.

ఈ రాతి వుప్పుపైకి తీయడానికి గనులు త్రవ్వతారు.

మరికొన్ని చోట్ల, నూ నెపంపు లేసినట్లు ఉప్పునీరు పంపు లేసి
 పెకిలాగుతారు. అన్నిటికంటే విచిత్రమైన ఉప్పుగని పోలెం
 డులో వున్నది. అది 4000 అడుగుల లోతులో నేలగర్భంలో
 వుంది. అక్కడ ఒక సారంగంచేసి, అక్కడే ఇళ్ళూ కట్ట
 డాలూ, రైల్వే ఇంజీనీకట్టారు. వుప్పుతేరు, ఉప్పుచేరువు
 వున్నవి. ఈ నేలమాన్యంలో వున్నవూరికి అన్ని సౌకర్యాలు
 వున్నవి. ఎలక్ట్రిక్ దీపాలు వెలుగుతూవుంటే ఈవుప్పురాతి
 గోడలు దీపాలుగా మెరుస్తూవుంటాయి. కొన్నిచోట్ల వుప్పు
 రాతికొండవుంటుంది. దానిఅడుగున ఉప్పుతేరు ఉంటుంది.
 ఆ నీరు పంపులతో పెకితీస్తారు అదిఎండిపోగానే పయినుండి
 మంచినీరుపంపి, దానితో ఆవుప్పుకొండకరిగి తిరిగివుప్పునీరుగా
 మారిపోతుంది. అది పయికితీస్తారు. ఈ ఉప్పునీరు టాంకుల
 లోకితీసి దానినికాచి ఆవిరై పోయేటట్టు చేస్తారు. తెల్లని
 మంచివుప్పు, టాంకుల అడుగునచేరుతుంది అది. సీసాలలోను,
 డబ్బాలలోను, బస్తాలలోను ఎక్కించి పయికితీస్తారు. అన్నిటి
 కంటే సులువైనపద్ధతి సముద్రపునీటినుండి ఉప్పుచేయటం,
 రాతికొండలలో వుప్పుత్రవ్వడానికి, పంపులద్వారా, గొట్టాల
 ద్వారా తీయడానికి, అది బట్టీలలోకాచి వుప్పు వండటానికి
 చాలా ధనంకావాలి. సముద్రపునీటినుండి వుప్పుచేయడానికి
 ఇదేమీ అక్కరలేదు మనదేశంలో ఎండవేడిచాలు. వుప్పు
 నీటిమడుగులుచేసి చిన్న కాలవచేసి, సముద్రపునీరు ఆటు
 పోటులకు అక్కడవచ్చి నిలువవుండేటట్టుచేస్తారు. అవి ఎండకి
 ఎండిపోయి వుప్పునీళ్ళు మిగులుతాయి. అది యిసుకలాగ
 మన్నుతోకలిసి వుంటుంది. దాన్ని వుప్పుచేతులతో తీసిబాగు

చేస్తారు. ఈ మడులు కాలువలూకలసి ఒకదానికంటే ఒకటి పల్లంగా వుండేట్లు చేస్తారు అన్నిటికంటే పల్లపునుడిగోనీరు చేరితే ఉప్పుమిగులుగుంది. ఇది ఒక్క- అమగు ఎత్తు వరకు తేరుతుంది. దీనిని సేకరించి రాసులుగా పోస్తారు ఇలాంటివి మద్రాసుకి దగ్గరలోవున్న ఎన్నూర్ వద్ద ఉప్పుకొరాలకులో చూడవచ్చును. ఈ మడులు మట్టితో కాక ఈ కాలంలో సిమెంటుతో చేస్తున్నారు. ఈ సిమెంటు మళ్ళీ చేరిన నీటిని కలుపుతూ తిరిగి అయ్యేట్లు చేస్తే మంచివుప్పు కిందికి చేరు కొంటుంది అది పోట్లా నగా చేస్తారు అదే తీవ్రత నాలు శెల్లగా పంచదారలాగా ఉంటుంది ఇందాక సూరిమావయ్య దగా పడింది దీనినల్లనే. మన దేశంలో ఉప్పు అంతా ఈ మాదిరిగానే తయారవుతుంది అమెరికాలో, రాకీర్వతాలకు చేరువగా ఉప్పు ఎడారి ఉన్నది అక్కడ ఉప్పు ఇసుకలాగా పడివుంటుంది. అది చవుటిపట్ట. మొక్కలు పెరగవు. జంతువులుండవు. ఎంతో కాలం క్రితం ఉప్పు తేరు ఉండేది అది ఎండిపోయి ఎడారి అయి పోయింది. ఇప్పుడు చవుటిపర్తిగా తయారయింది. ఇది నాగ లితోదున్ని రాళ్ళుగా తీసి స్నాక్టరీలకు పంపిస్తారు అక్కడనుంచి అమెరికాలో అన్ని రాష్ట్రాలకు ఎగుమతి అవుతుంది.

మన దేశంలో నూటికి 70 పాళ్ళ ఉప్పు సముద్రపు నీటి వల్లనే తయారవుతుంది. మరికొంత ఉప్పు తేరుల్లోనూ, ఇంకొంత ఉప్పు రాతిగనులలోనూ దొరుకుతుంది. సముద్రపు ఉప్పు ఎక్కువగా తీరప్రాంతాలలో ఉత్పత్తి చేస్తున్నారు. బొంబాయి రాష్ట్రంలో భావనగఢ, జామ్నగర్, కాండ్లా, మిథాపూర్, పోరుబంద, భయాంచార్, భానుద్వీప్, ఉండో

అనేచోట్ల, మైసూర్ రాష్ట్రంలో శనికష్టవద్ద, కేరళలో మఱి
పురంవద్ద ముచాగిసు రాష్ట్రంలో కడుము, వేణారణ్యం
తూర్పుకుడి, ఎన్నూరువద్ద ఒరిస్సాలో అస్తరం, ముమ్బై
గోఖర్ కూడా ముమ్బై అనేచోట్ల, బెంగాలులో నిడ్డుపూర్
జిల్లా కోండుమవద్ద ఉప్పు దొరుకుతున్నది.

ఆంధ్ర దేశంలో శ్రీకాకుళం జిల్లా నౌపాడవద్ద, తూర్పు
గోదావరి జిల్లా కాకినాడవద్ద, గుంటూరు జిల్లా గొప్పట్లవద్ద ఉప్పు
లేస్తున్నారు. ఇవిగాక ఉప్పునీటి సరస్సులు చాల ఉన్నవి.
రాజస్థాన్ లో సాంబార్ సరస్సు చాల ప్రసిద్ధమైనది. ఉత్తర
నేపాలాకి కావలసిన ఉప్పు అంతా ఇక్కడే తయారవుతున్నది.
ఇది అరావళి పర్వతాలలో ఒక చిన్న లోయలో ఉన్నది.
ఇక్కడ సంవత్సరం పొడుగునా నీరు ఉండదు. వేసవిలో
ఎండినాయి వుంటుంది. వానాకాలంలో నీరు పడి
వుంటుంది దీని నేల దిగువ ఉప్పు రాళ్ళున్నవి. వాచనీరు పడి
తరువాతి ఉప్పు కిరణి వైకి లేస్తుంది. ఒకటి రెండు నెలలలో
ఇక్కడినీరు నశించి పు నీరంత ఉప్పుగా తయారవుతుంది.
దీనిలో ఉప్పు తీస్తారు. ఏటా 80 లక్షల మణుగుల ఉప్పు
ఇక్కడ తయారవుతుంది. కొన్నిచోట్ల ఈ ప్రస్తునీరు నేలకు
అల్పమగున వుంటుంది ఇటువంటిది రాజస్థాన్ లో టడ్యానా,
పాచరధర్ కచ్చి రాష్ట్రంలో ఖారముడా, ధరంగాధరావంటి
చోట్ల ముచాగిసు రాష్ట్రంలో తూర్పుకుడివద్ద నేలగుర్భంలో
ఉన్నది. దీనిలో ప్రస్తునముద్రపునీటికంటె నాలుగైదు రెట్లు
ఎక్కువవుంది. ఇటువంటిచోట్ల గోతులు తీసి నేల అడుగున వున్న
నీరు పలు కీతీసేలదిప్రప్పగా తయారుచేస్తారు ఇదిచాలా మలుపు.

చౌక అయినపదతి. ఈవిధంగా 63 లక్షల మణుగుల వుప్పు
ఎలా తయారవుతున్నది. వుప్పుగనులు హిమాచల ప్రదేశ్
లోని మండిచద్దవున్నది దీనివలనవీటా లక్ష ముప్పుయి వేలమణు
గుల వుప్పువస్తున్నది. అయితే ఇకంత మంచిరకం వుప్పు
కాదు. ఇదిగాక గసాయినాలు తయారుచేసే టప్పుడు దానితో
పాటువుప్పుగూడ తయారువుతున్నది. ఈరకంగా పంజాబు,
బీహారు వుత్తరప్రదేశ్ రాష్ట్రాలలో వుప్పుతీస్తున్నారు.

అందుచేత దేశంమొత్తంమీద వుప్పు ఎక్కువగా
వుత్పత్తిచేసే రాష్ట్రాలు ఆంధ్ర ప్రదేశ్, మద్రాసు, కేరళ,
మైసూరు, బొంబాయి, బెంగాలు, రాజస్థాన్, హిమాచల
ప్రదేశ్, పాచాక్ సరస్సు మొదలయినచోట్ల వుప్పుతయారీ
సర్కారువారే తీసుకొని తయారుచేస్తున్నారు. బొంబాయి
మద్రాసు రాష్ట్రాలలోనూ ప్రైవేటు రైతువులేవుప్పుతయారు
చేస్తున్నారు మన ఆంధ్రప్రదేశ్లోగూడ వుప్పు హెచ్చుభాగం
స్వంతదారులే వుత్పత్తిచేస్తున్నారు దేశం మొత్తంమీద
నూటికి ఇరవై పాళ్ళు ప్రభుత్వం వుప్పు వుత్పత్తిచేస్తేమిగతా
ఎనభై పాళ్ళూ స్వంతదారులే చేస్తున్నారు వుప్పు వ్యాపా
రంలో ఏనిమిదికోట్లు, పదిబై అయిదులక్షల పెట్టుబడి వున్నది.
అందులో కోటి ఇరవై రెండు లక్షలూ ప్రైవేటు ఆసాము
లది. మొత్తం యాభై వేలమంది ఈ వ్యాపారంవల్ల పొట్టపోసు
కొంటున్నారు. అందులో నాలుగు వేలమంది మాత్రం
సర్కారువుప్పు పరిశ్రమలో వున్నారు. ఆరు వేలమందిలైసెన్సు

లేక (డా) నే వుప్పులేస్తున్నారు. మిగలిన నలభై వేలమంది
క్రియివేటు కంపెనీలో పనిచేస్తున్నారు.

దేశం మొత్తంమీద, ఆరుకోట్ల 17 లక్షల మణుగులు
1951 నాటికి వుత్పత్తి అయ్యేది. మొదటిపంచవర్ష ప్రణాళిక
పూర్తి అయ్యేటప్పటికి 1956 నాటికి ఆరు కోట్ల 93 లక్షల
మణుగులవరకు పెరిగింది. దీనిలో 6 లక్షల మణుగుల పరిశో
ధనానికి, ఆరుకోట్ల 92 లక్షల మణుగులు ప్రజల వాడ
కానికి వుపయోగించారు.

మన దేశంలో సగటున మనిషి ఒక్కంటికి 15 పౌనుల
వుప్పు కావాలి. అమెరికాలో మనిషికి 206 పౌనుల వుప్పు
కొప్పున, బ్రిటన్ లో మనిషికి 103 పౌనుల చొప్పున వాడు
తున్నారు. ప్రపంచం మొత్తంమీద సగటున మనిషికి 40
పౌనులు వాడుతున్నారు. అమెరికాలోను, బ్రిటన్ లోను అంత
ఎక్కువ వాడటానికి కారణం అక్కడ పరిశ్రమలలో వాడ
క మీ. భారీ పరిశ్రమలకి వుప్పుబాగా పనికివస్తుంది. మన
ప్రపంచవర్ష ప్రణాళికలో భారీ పరిశ్రమలు కనాయన పరిశ్రమలు
అభివృద్ధి చేయడానికి తగినపెట్టారు. స్వరలోనే మన సగటు
వుప్పువాడకం పెరగడానికి అవకాశం వుంది. తిండికి వుప్పు
వాడటంలో దేశంలో తిండి అలవాటులనుబట్టి ఒక పాగ్రింతా
నికి మరొక పాగ్రింతానికి తేడా వుంటుంది. కోస్తా పాగ్రింతా
లలో వుండే మనుషులు వుప్పు ఎక్కువగా వాడతారు.
ముఖ్యంగా ఊరగాయలకు, వాటికి మన పాగ్రింతాలలో వుప్పు
ఎక్కువగా వుపయోగిస్తాము.

అంతేకాక మన కోస్తా ప్రాంతాలలో ప్రజలు అన్నమే తింటారు. రుచికి అన్ని వంటకాలలోను ఉప్పుకలిపి తీసుతుంది. అస్సాము, బెంగాలు, ఒరిస్సా ప్రాంతాలలో జనం చేపలు ఎక్కువగా తింటారు. అందుచేత ఉప్పు ఎక్కువగా వాడతారు.

“అయితే మనదేశంలో కావలసిన ఉప్పు అంతా ఇక్కడదొరుకుతుందా? ఇతరదేశాలనుండి తెచ్చుకోవాలా?”

“అని పెద్ద పాప అడిగింది.”

“మనదేశానికి కావలసిన ఉప్పు ఇక్కడే ప్రస్తుతం తయారు అవుతున్నది. పది పన్నెండు ఏండ్లక్రితం ఆరుకోట్ల మణుగుల వుప్పు వాడుతునేవాళ్ళం. అందులో నాలుగుకోట్ల 50 లక్షల మణుగుల ఉప్పు ఇక్కడ తయారయ్యేది. మిగిలింది. ఇతరదేశాలనుండి తెప్పించుకొనేవాళ్ళం. ఇది ఏడెన్, మధ్య పాశ్చత్యదేశాలు, బ్రిటన్, ఈజిప్టు మొదలైన దేశాలనుండి కలకత్తాకు వచ్చింది. అక్కడనుండి దేశం మొత్తంమీద అన్నిచోట్లకీ బట్వాడా అయ్యేది. మనకి స్వాతంత్ర్యం వచ్చినతర్వాత వుప్పువుత్పత్తి ఎక్కువచేశాము. పదేండ్లలో వుప్పు ఇతరదేశాలనుండి దిగుమతి చేసుకోనక్కరలేకుండ మనదేశానికి కావలసిన వుప్పు ఇక్కడే తయారుచేసుకొంటున్నాము, అంతేకాదు. ఇప్పుడు మనం ఇతరదేశాలకు కూడా ఎగుమతిచేస్తున్నాము. 1957 లో ఒకకోటి ఇరవై లక్షల మణుగుల వుప్పు ఎగుమతిచేశాం. ఇందులో 88 లక్షల మణుగులు జపానుకీ, 14 లక్షల మణుగులు ఇండోనేషియాకి ఎగుమతిచేశాం. అంటే యేమన్నమాట. మనం స్వాతంత్ర్యం వచ్చినతరువాత

పుష్ప పరిశ్రమలో మూడు గొప్ప ఫలితాలు మనం సాధిం
గలిగాము ఒకటి; మన దేశంలో జనాభా వాడ-కొనటాని
కావలసిన పుష్ప మూడతూ మన దేశంలోనే తయారు చేస
కొంటున్నాము. ఇతర దేశాలనుండి పుష్ప దిగుమతులు అ
పరంలేకుండా చేసుకొనగలిగాము. మూడవది: మన దేశమ
నుండి ఇతర దేశాలకు కూడా పుష్ప ఎగుమతి చేస్తున్నాము.

“బాగుంది అలాగే అక్కయ్యా! పుష్ప తయారు చేయ
టం ఇటీవల వచ్చినదా లేక చాలా కాలం నుండి మన దేశంలో
ఉండేదా?” అని శాప అడిగితే అక్కయ్య చితి చెప్పింది. పుష్ప
కుటీర పరిశ్రమగా మనవాళ్ళు చాలా కాలం నుండి తయారు
చేసుకుంటున్నాం. మన ఆంధ్ర దేశంలోనూ, మహారాష్ట్ర
లోనూ, బొంబాయిలోనూ ఎన్నో వందల ఏండ్ల నుండి పుష్ప
తయారు పుష్ప తయారు అని పుష్ప తయారు అని కొన్ని చోట్ల
చేరెక్కియున్నది. కొటిల్యుడు రచించిన అర్థ శాస్త్రంలో
పుష్ప తయారు చేసే లక్షణాధ్యయనం అని చెప్పారు. అది 3000
ఏండ్ల క్రితమే పుష్ప చేసేవారట. పుష్ప చేసుకోవడానికి
కొంత రుసుము కట్టడం, తయారు చేసుకోవడానికి అనుమతి ఇచ్చే
వారు. దానితో సముద్రపు నీరు అవిరై పోయేటట్లు చేసుకొని
పుష్ప నీరు కాచిగాని. పుష్ప తయారు చేసేవారు బ్రిటిష్ పరిపాలన
వచ్చిన తరువాత, పుష్ప వ్యాపారంగా పుద్ధి చేశారు. వ్యాపా
ర ప్రభుత్వం తగ్గించారు. ఉన్నతి పెంచారు. అవిధంగా ఆరేడు
రెబు పెరిగింది. అయితే బ్రిటిష్ వారు తమ దేశంలో రసాయ
న ప్ర పరిశ్రమలు పుద్ధి పొందడానికి, ఎందుకంటే పెంచుకోవ
డానికి తమ దేశం నుండి పుష్ప తెప్పించుకునేవారు. అలాగ

గోటిమణుగుల వుప్పు ఏటాదిగనునా చేయాలనేవారు. ఆనాటి
 కర్నూరు, వుప్పుపన్నులువేసి ఏటా 9 కోట్ల గూఢాయలను
 వుప్పుపన్ను ద్వారా రాబడితీసేది. ఈ వుప్పుపన్ను పేదసాద
 అనేభేదం లేకుండా అందరికీ విధాయకం అవటంచేత
 అన్యాయంఅనిపించింది. గాంధీజీ వుప్పుసత్యాగ్రహంచేశారు.
 “వుప్పుముట్టుకుంటే దోషమంట” అని పాటలుపాడారు.
 దేశమంతా గాంధీజీమాటవిని సత్యాగ్రహంచేసి జైళ్ళకు
 వెళ్ళారు. నీరు, గాలి, ఎలాగ వుచితంగాదొరుకున్నాయో
 వుప్పుకూడా వుచితంగా దొరకాలని గాంధీజీ పట్టుదల.
 సహాయనిరాకరణము పన్నుల నిరాకరణములో ములుగుగా
 కనిపించినది వుప్పుసత్యాగ్రహమే. 1900 లో దండివద్ద
 గాంధీజీ వెళ్ళి వుప్పు తయారుచేశాడు.

దేశమంతా అట్టుడికేనట్లు అయిపోయింది ఎందరో
 మహానాయకులు జైళ్ళలోకి వెళ్ళారు. ఆంధ్రదేశంలో
 టంగుటూరి ప్రకాశం, బులుసుసాంబమూర్తి, మర్గాబాయి,
 కొండా వెంకటప్పయ్య మొదలయిన దేశభక్తులు వుప్పుచేసి
 జైళ్ళలోకి వెళ్ళారు. జైళ్ళన్నీ జరింతోసిండిపోయాయి. చివ
 రకి బ్రిటిష్ ప్రభుత్వం వుప్పు చేసుకునేదానికి అనుమతి
 యిచ్చింది. గాంధీజీ ఇన్స్ పెక్షన్ ప్రకారంతో సంప్రదించి ఒక
 ఒప్పందం చేసుకున్నారు, కోస్తాప్రాంతాలలో ఎవరికికావలసిన
 వుప్పు వాడుతారు స్వంతఉపయోగానికి సరిపడినంత వుచితంగా
 చేసుకోవచ్చు. వుప్పుమీద సుంకము 1947 ఏప్రిల్ నెలలో
 రద్దుచేశారు. అయితే ఈ పరిశ్రమవృద్ధికిగాను ఉపయోగించ

డానికి మును 1కి రెండణాలునుంకం విధించారు. ఇంతట్లో దేశవిభజనవచ్చింది పంజాబులో షేవరావద్ద పుష్పగనుల పాకిస్తాన్‌లోకి వెళ్ళిపోయాయి. ఇంకా ఎన్నో చిక్కుల వచ్చాయి. పుష్పతయార్ తగ్గిపోయింది. రైలుటేగన్లు సర రాకు తగినవి దొరక లేదు. పుష్పతగినంత దొరకక విదేశా నుండి తెప్పించుకోవలసివచ్చింది. పుష్పపుత్పత్తి ఎక్కు చేసి, తయారయినది సక్రిమంగా బట్వాడా చేయడాని తగిన మార్గాలు ఆలోచించడానికి 1948 లో మన ప్రభుత్వ ఒక సంఘాన్ని నియమించింది. ఈ కమిటీవారు చాల సిఫ సనులు చేశారు అందులో ఒకటి పుష్ప పరిశ్రమను గురించి సలహాలున్నవాడానికి ఒక నిపుణుల సంఘాన్ని నియమించడం ఈ కమిటీ ఏర్పడిన తరువాత 1950 లో ఒక నివేదికతయారు చేసి పుష్ప హెచ్చుగాను ఇంకా నాణెంగాను తయార చేయడానికి సిఫారసులు చేశారు. అవి అనులు జరిపారు ప్రభుత్వం వసూలుచేయుచున్న సుంకము వుపయోగించడా నికి కొన్ని నియమాలు ఏర్పర్చుతూ ఒక చట్టంచేశారు. దానిప్రకారం ఈ రాబడి సొమ్ముతో పరిశోధనా కేంద్రాలు ఏర్పరచటానికి, పుష్పలో నాణ్యం తీయడానికి సహకార సంఘాలు స్థాపించడానికి ఇందులోపనిచేసే కార్మికులకి తగిన సదుపాయాలువుపయోగించడానికీవినియోగించారు. 1954లో అయిదు ప్రాంతాలకి అయిదు సలహాసంఘాలుఏర్పరచారు. మద్రాసు కేరళ రాష్ట్రాలకు ఒకటి, రాజస్తాన్‌కి ఒకటి, మర ఆంధ్రదేశానికి ఒకటి యివి పనిచేయుచున్నవి.

10 ఎకరాల నేలవరకు లైసెన్సు లేకుండానే వుప్పు చేసుకోవచ్చు అని అనుమతి యిచ్చారు. దానితో చిన్న పరిశ్రమదారులు స్వంతంగా వుప్పు తయారు చేసుకోవడానికి నిలువవుంచుకోవటానికి ఎగుమతిచేసుకోవటానికి ఏ ఆటంక మూలేకుండా వీలుకల్పించబడింది. అటువంటివ రకులు మణుగుకి రెండణాల సుంకముకూడ చెల్లించనక్కర లేదు. పేరిక్తిలైసెన్సు అక్కరలేదు. ఈ సదుపాయంవల్ల మనకోస్తాలోను, రాజస్థాన్ లోనూ ఎందరో చిన్నవర్తకులు బయలుదేరి వుప్పువుత్పత్తి చేస్తున్నారు. 1918 లో మూడులక్షల మణుగులతో ప్రారంభించిన ఇలాంటి పరిశ్రమలు ఇప్పుడు నీగిలక్షల మణుగుల వరకు లైసెన్సులేకుండా వుత్పత్తి అయింది. ఇంకా పెద్ద వర్తకులకుకూడ కొన్ని సదుపాయాలు ఇచ్చి పన్నులు తగ్గించిన కారణంచేత 1937 నాటికి మనదేశంలో వుప్పువుత్పత్తి 9 కోట్ల 83 లక్షల మణుగుల వరకు పెరిగింది.

వుప్పులో నాణ్యంపెంచి సరియైన రకంలో వుత్పత్తి చేయడానికి పరిశోధన అవసరం. అందుకని మనదేశం మొత్తం మీద 26 కోట్ల పరిశోధనశాలలు స్థాపించి పరిశోధన చేయిస్తున్నారు. మనప్రాంతాలకు కాకినాడ నాపడా, తొండియా ర్పేట, తూర్పుమాడి, కడలూరు సౌగర్ కోయిల్ మొదలయినవి వున్నాయి.

వుప్పు ఫ్యాక్టరీ ఎలాగ వుండాలో చూపించడానికి వీలుగా కొన్నిచోట్ల మోడల్ ఫ్యాక్టరీలు కూడ కట్టాడు.

బొంబాయిలో నాడాలవద్ద ఒక స్నానో నుడుగివద్ద మజ్రీసులో
 పాటెంగిపుకంనద్ద ఇటువంటి ఫ్యాక్రీలు కట్టాడు. మరి ఆరు
 లోట్లలో కడుతున్నాడు. బొంబాయిలోని సారాప్రపాంతం
 లో భావనగనువద్ద కేంద్రపరిశోధనశాల ఒకటి స్థాపించారు.
 వుప్పుగురించి వుప్పుతయారీలోవచ్చే ఇతర వస్తువులగురించి
 పరిశోధనలు చేస్తున్నాడు. సాంబారుచరస్సువద్ద, వుప్పులోనుండి
 ఇతర వస్తువులు సేకరించడానికి తగిన మార్గాలు చూడటానికి
 ఒక సంఘాన్ని నియమించారు.

వుప్పులో అయిడిన్ కలిపి మందులాంటి వుప్పుతయారు
 చేయడానికి సాంబారువద్ద ఒక యంత్రం ఏర్పాటుచేశారు.
 అయిడిన్ అనే పదార్థం లేకపోతే రక్తానికి చర్మానికి సంబంధం
 చిన జబ్బులు అనేకం వస్తాయి. ఇలాంటి జబ్బులు వుత్తర
 ప్రదేశ్ లో నూపంజాబులో నూపుంజేవారికి ఎక్కువవస్తాయి.
 అజబ్బులకి అతిచాక అయినమందు అయిడన్ చేర్చినవుప్పు.
 ఇది ప్రస్తుతం పంజాబు రాష్ట్రంలోనే సరఫరా చేస్తున్నారు.
 ద్వారలోనే ఐక్యరాజ్య సమితికి చెందినసంక్షేమసంఘం యాజ
 మాన్యం క్రింద మరికొన్ని యంత్రాలు ఇప్పించి సాంబారు
 సరస్సువద్ద పెట్టి ఈ అయిడిన్ తో కలిపినవుప్పు ఇతర ప్రాంతా
 లకి కూడా సరఫరాచేస్తారు. దాని వాడకంలో అయిడిన్
 లో పంపల్ల వచ్చేజబ్బులు తగ్గిపోతాయి.

“అయితే అక్కా! ఈవుప్పు కొన్ని చోట్లమాత్రం
 తయారు అవుతుంది. మిగిలిన ప్రాంతాలలో వారికి ఎలాగ?”
 అని పాప అడిగింది

“అవును అదీ చిక్కే. ఇదికనిపెట్టిపగ్గుత్వం తయారైన
 వుప్పు కొటారులనుండి దూరదూరప్రాంతాలకి రవాణాచేయ
 డానికి చాల ఏర్పాట్లుచేశారు. వుప్పు బండ్లు, దోనెలు రైళ్ళు,
 లారీలు, అన్నిరకాల ఏర్పాట్లుచేశారు. దేశం మొత్తంమీద
 వుప్పుసరఫరాకి ఎనిమిది మండలాలుగా విభజించారు. ఆంధ్ర,
 కలకత్తా, కేరళ, మద్రాసు, బొంబాయి, సాంబారు, భారముడా
 ధరాంగధర ఇవన్నీ వుప్పువుత్పత్తి కేంద్రాలే. ఇలాగ చేయడం
 వలన వుప్పుకరువు లేకుండా ఎప్పటికప్పుడు సరుకు రవాణా అన్వ
 డానికి సరఫరా అన్వడానికి సీలయింది దీనిమూలంగా ధర
 నరలుకూడా నిర్ణయం చేశారు. రైలుమీద నదిమీద రవాణా
 చేయటం అటూచి, ఇది నిండడానికి కావలసిన సంచుల
 తయారీ, రవాణాఖర్చులు దీనినిబట్టి ధర పెరుగుతుంది. గోనె
 సంచులు కలకత్తా, కాన్పూరు, ఏలూరు, చిటినలసనంటి చోట్లా
 తయారవుతుంది, అమెరికా, బ్రిటన్ దేశాలలోని వుప్పుధరతో
 పోల్చిచూస్తే మనదేశంలో వుప్పుధర అంత హెచ్చుకాదు.
 అయితే అమెరికా, బ్రిటన్ దేశాలలోని వుప్పుతో మనదేశపు
 వుప్పు నిలువదు. అక్కడ వుప్పులో నూటికి 90 పాళ్లు సోడి
 యమ్ క్లోరైడ్ అనేది వుంటుంది. మనదేశపు వుప్పులలో అన్ని
 పాళ్ళులేదు అక్కడ వుప్పు పరిశ్రమలకి కావలసిరావడంచేత
 వుప్పుతయారీ శాస్త్రీయపద్ధతులమీద వృద్ధిచేసి చౌకగాను,
 పరిశుభ్రంగాను తయారు అవుతుంది. మనదేశంలో వుప్పు
 హెచ్చుభాగం ఎండవేడిమికి ఆర్చితయూరుచేసిందే. ఇదిబాగా
 శుద్ధిచేస్తే పరిశ్రమలకు పనికిరాదు. దానికి మరింత ధర అవు
 తుంది. అంతేకాక చిన్న చిన్న వర్తకులు చిన్న నేలలమీద

పుష్ప తయారుచేయడంకల్ల తయారుధర పెరగుతుంది. అలాగాక వేలకొద్ది యెకరాలనేలలో ఒక యాజమాన్యం కలిగిన పుష్ప తయారుచేసి స్పటికాలుగా చేస్తే వంచి నకం పుష్ప చౌకగా తయారు చేయవచ్చు. దీనికి ఎటుగా సహకార సంఘాలు స్థాపించి వాటిని ప్రోత్సహిస్తున్నాడు. బొంబాయి మద్రాసు రాష్ట్రాల్లో 24 సహకార సంఘాలు పుష్ప ప్రత్తి చేస్తున్నవి ఆంధ్రప్రదేశ్ లో కూడ కొన్ని పున్నవి.

“అక్కా! ఆంధ్రప్రదేశ్ లో పుష్పతయారయ్యే వోలులు ఎక్కడ వున్నవి? ఎంతపుష్పతయారవుతుంది చెప్పు?” అని వాడు వచ్చి అడిగింది. అక్కయ్య వినకంగా చెప్పింది---

“ఆంధ్రప్రదేశ్ లో 600 మైళ్ళ పొడవు కోరగుండలం కోస్తాపున్నది. ఇక్కడ కనీసం అయిదువూసాలయినా వానలు వేయడా వుంటుంది. చగటున సంవత్సరానికి 80,00 చుక్కల కంటి ఎక్కువవేను. అందుచేత పుష్పచేయడానికి ఈస్థలం చాలా బాగా వుంటుంది. ఇక్కడ ఎన్నోవందల యేండ్లనుంచి పుష్పతయారుచేస్తున్నారు. ప్రత్తరానన ప్రపడాసుండి దీని నాన పాకాలచరకు చాచోట్ల పుష్పకొటాచులున్నవి. ఇవి రెండు మండలాలుగా విభజించి భరిపాలన చేస్తున్నారు. ఒకటి నవపర మండలం, రెండవది కాకినాడవద్ద వున్న పెనుగుమరు మండలం. అయితే ఇక్కడ తయారయ్యే ఉష్ణ అంత సాధ్యమైనది కాదు. ఇంకాలోనూటికి 9. వాళ్ళిమాత్రం సాక్షియం

రైడ్ వున్నది. ఇది నూటికి 6 పాళ్ళలోకి పంచడానికి
 యత్నం జరుగుచున్నది. ఆంధ్రప్రాంతంలో వున్నచేసేసలం
 500 ఎకరాలు. వీనిలో 18 ఫ్యాక్టరీలున్నది. వీనిలో 1.765
 పంది లైసెన్సులు తీసుకొని నడుపుచున్నారు. ఇంతమంది
 మొక్కల వుండటంవల్ల పనిబాగా జరగడంలేదు. ఎకరాకు
 గటున 31 టన్నులు ఉప్పు వస్తున్నది. ఇందులో పూండివద్ద
 ఎకరానికి 10 టన్నులు మాత్రమే వస్తున్నది. పాకాలవద్ద
 ఎకరాకు 7 టన్నులు తీస్తున్నారు. ఇందులో మన్ను ఇసుక
 కలిసిపోవడంవల్ల మంచి వుప్పు తయారవ్వడంలేదు. ఎప్పుడో
 పాతకాలపు పద్ధతులలో తయారుచేస్తున్నారు. కాని ఈ
 కాలపు యంత్రాలతో కొత్త పద్ధతులతో నడవడం లేదు.
 భావనగరులో పెట్టిన పరిశోధన కేంద్రంవంటిది ఆంధ్రదేశంలో
 విశాఖపట్టణంవద్ద పెట్టితే చాల వుపకరించవచ్చు. ప్రస్తుతం
 ఆంధ్రదేశం మొత్తంమీద రెండున్నర లక్షల టన్నుల వుప్పు
 తయారువుతుంది. అది ఇంకా నాలుగున్నరలక్షల టన్నులు
 చేయడానికి అవకాశంవుంది. వుప్పుతయారీతో ఇంకా ఎన్నో
 రసాయనాలు పైకి తీయవచ్చు. దాని విషయంలో అసలే
 శ్రద్ధ తీసుకోవడం లేదు. ఇవన్నీ కట్టుదిట్టమైన కొత్త పద్ధతు
 లలో కొత్తరకపు యంత్రాలు తెప్పించి మంచి నిపుణులకు
 పని చేయిస్తే ఆంధ్రదేశపు సంపత్తి ఇంకా వృద్ధి అవ్వడానికి
 చాల అవకాశం వుంది. ఇండియా మొత్తంమీద మనిషి
 ఒక్కొక్కరికి 12 పౌనులు ఉప్పు వాడుతున్నాడు.

ఆంధ్రదేశం జనాభా 3 కోట్ల 25 లక్షలకు పైనుండులకు
బన్నులు సరిపోతుంది. ఇంకా ఎంతో మిగులు చూపుతుంది
ఇది అమ్మడానికి కలకత్తాలో అయిదులక్షలటన్నుల వుప్పు,
నరకు చెలామణి అవుతుంది. జపాను మనవుప్పు తీసుకొ
ంటుంది. వుప్పుతో సోడా, సోడాయత్ తయారుచేయవచ్చును
ఇది తయారుచేసే పెద్దఫ్యాక్టరీ విశాఖపట్టణంవద్ద పెట్టి తేచాల
ప్పద్ధి అవుతుంది. దీనికి రీ, 4 కోట్ల రూపాయలయినా వ్యయ
ంపవుతుంది. మొత్తంమీద ఆంధ్రదేశం ఒకరి ఉప్పుతీని
బ్రాతకనక్కరలేదు. మరొకరికి వుప్పు అదియ్యకలదు “అని
అక్క పూర్తిచెయ్యగానే పెద్దపాప వుప్పుచేట తీసుకునితోప
లికి పెళ్ళిపోయింది.

—: ప్రశ్నలు :—

1. వుప్పు దొరికేదేశాలు పటంలో చూపుము.
2. వుప్పు వుపయోగములు తెలుపుము.
3. ఉప్పు గనులనుండి ఎట్లుతీయుదురు ?
4. ఉప్పు సముద్రతీరములో ఎట్లు తయారుచేయుదురు?
5. ఇండియాలో వుప్పుదొరికే స్థలాల్ెవ్వి?
6. వుప్పుపరిశ్రమమున దేశంలో ఎలాగ వృద్ధిఅయింది?

7. పుష్ప సత్యాగ్రహ మెందుకు జరిగింది? దాని ఫలి
ము లెవ్వి?

8. పుష్పపరిశ్రమ అభివృద్ధికి గడచిన పదేండ్లలోను
ఏమిచర్యలు తీసుకున్నారు?

9. ఆంధ్రదేశంలో పుష్ప ఎలాగ తయారు అగు
చున్నది?

10. పుష్పకొట్లాడు వర్ణిస్తూ ఒక లేఖవ్రాయుము.



24



25

విస్దానికి !

విజ్ఞానానికి !

కవితా ప్రచురణలు :

చదవండి !

చదివించండి !

విజ్ఞానం !

అన్నం

శ్రీవాత్సవ

0-50

అయిలు

"

0-50

ఇనుము - ఉక్కు

"

0-50

ఉప్పు

"

0-50

ఉలు

"

0-50

నవలలు :

బంగారు చీలుక

నందూరి సుబ్బారావు

0-75

మచ్చలగుర్రం

"

0-75

జీవిత చరిత్రలు :

రాజేంద్రప్రసాద్

పెమ్మరాజు భానుమూర్తి

0-50

వివేకానందుడు

"

0-50

బాల గంగాధర్ తిలక్

"

0-50

లాలా లజపతిరాయ్

"

0-50

చాణక్యుడు

"

0-50

కందుకూరి వీరేశలింగం

పరకాల

1-00

వివరాలకు :

కవితా పబ్లికేషన్స్

విజయవాడ-2.